



Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!

PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza"(Calabria, Campania, Puglia, Sicilia)
Fondo Sociale Europeo
Regione Siciliana
Dipartimento Pubblica Istruzione
"Competenze per lo sviluppo"
2008 - IT 05 1 PO 007

Istituto Comprensivo " G. Philipponne "
Via Sacramento, 106 - 92020 San Giovanni Gemini - (AG)
C.F./Partita I.V.A. 93019650840
Tel. 0922/903041 - Fax 0922/909289
Sito Web: www.ic-philippone.it
E-mail: AGEE04400Q@ISTRUZIONE.IT - C.M: AGIC818005

Prot. N°802/B.38

San Giovanni Gemini, 11/02/2009

AVVISO PUBBLICO DI GARA
PON 2008 - IT 05 1 PO 007 "COMPETENZE PER LO SVILUPPO"
F-1-FSE-2008-833

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **Vista** l'autorizzazione individuale al Piano Integrato d'Istituto prot. n° **AODGAI/213** del **20/01/2009** da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;
- **Vista** la comunicazione del 18\12\2008 in riferimento alla Circolare **8124\08** avviso prot. n° **AODGAI\8124** del **15\07\2008** del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca che dichiara ammissibile al finanziamento il Piano Integrato d'Istituto presentato da questa Istituzione Scolastica.
- **Vista** la nota **AODGAI/3432** del 30/04/2008 con cui sono state inviate le indicazioni preliminari per la partecipazione alle azioni dei Programmi Operativi per l'A.S. 2008/2009
- **Viste** le linee guida generali per la predisposizione del Piano Integrato degli interventi circolare Prot. n. **AODGAI1511** del 18\02\2008
- **Viste** le linee guida per la predisposizione del Piano Integrato degli interventi -Annualità 2008-2009 circolare Prot. n. **AODGAI/8124** del 15\07\2008
- **Visti** gli artt. 33 e 40 del D.I. 44/01;
- **VISTO** il regolamento CE n. 1159 del 30/05/2000, relativo alle Azioni Informative e Pubblicitarie sugli interventi PON;
- **Viste** le delibere del Collegio dei docenti e del Consiglio d'Istituto.

EMANA
IL SEGUENTE BANDO PUBBLICO
PER L'INDIVIDUAZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA DELLA
FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA

Si richiede di fornire offerta relativamente al seguente servizio:

- Servizio Mensa in modalità di catering per n. 1200 pasti così suddivisi:
- 40 pasti per 10 giornate per alunni di scuola Primaria (anni 9-10)
- 80 pasti per 10 giornate per alunni di scuola Secondaria (anni 11-13)
- L'importo a base di gara è pari a € 7.200,00 IVA inclusa.
- Il corrispettivo di aggiudicazione sarà quello risultante dall'offerta prescelta.

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla L. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n. 327/1980, al D.Lgs. n. 155/1997, nonché a tutte le disposizioni normative che prevedono adempimenti a carico degli "operatori del settore alimentare".

- Nella preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a tutte le norme di legge in vigore, in materia di ristorazione collettiva e di mense scolastiche.
- Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI

- L'intervallo di tempo massimo consentito tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la loro consumazione è di 2 ore. E' fatto comunque obbligo di iniziare la preparazione e la cottura dei pasti nello stesso giorno del consumo e in un arco di tempo tale da non compromettere le qualità organolettiche finali dei cibi, e l'appetibilità degli stessi come previsto dall'art. 31 del DPR 327/1980.
- Il pasto caldo dovrà pervenire alle sedi in condizioni organolettiche ottimali. Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso presso il plesso scolastico deve essere comunque contenuto nei limiti che assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e primarie del prodotto, oltre alla temperatura di legge.

CONSEGNA DEI PASTI

- La consegna dei pasti dovrà avvenire, tenuto conto delle ubicazioni, delle sedi e dell'organizzazione comunicata dalla scuola, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti.
- Al termine della distribuzione la Ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati, nonché del giorno, mese, anno.
- Il personale scolastico addetto al ritiro firmerà per ricevuta, restituendo, unitamente al foglio delle rilevazioni giornaliere copia per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

MEZZI DI TRASPORTO

- La Ditta appaltatrice provvederà con mezzi propri al trasporto dei pasti presso le sedi. I mezzi adibiti al trasporto, devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. n. 327/1980): in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati secondo la normativa del settore.

MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

- Per il trasporto dei pasti, la Ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori Isotermici, multiporzione, idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +

65° fino al momento del consumo, ed una temperatura inferiore ai + 10° per i cibi da consumarsi freddi.

- Il pane e la frutta saranno trasportati separatamente in contenitori igienicamente idonei per alimenti muniti di coperchio.

SOMMINISTRAZIONE

- L'operazione di distribuzione dovrà essere tempestiva ed adeguarsi agli orari indicati dalla scuola
- La temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/80 , dal D.P.R. n. 155/97 e dal manuale di corretta prassi igienica.
- La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

- Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

PERSONALE

- La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, all'assunzione del personale necessario all'espletamento dell'intero servizio nonché agli oneri previdenziali ed assistenziali e previdenziali relativi ai propri dipendenti.
- La Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di personale qualificato, munito di adeguate professionalità e deve essere in grado di conoscere le norme di igiene della produzione nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
- La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/80), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento art. 4 del D.Lgs. 626/94 come modificato e integrato dal D.Lgs. n. 81/2008..

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

- La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale assente.

COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

- Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio saranno affidati dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla scuola
- Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:
garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con la scuola e con gli altri soggetti.

OBBLIGHI DELLE DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

- La Ditta sarà la sola responsabile nei confronti del proprio personale necessario al normale funzionamento del servizio; essa inoltre si impegna all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi applicabili al lavoro del predetto personale, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.
- La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed

assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

- Il personale impiegato per la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il riassetto deve essere formato professionalmente ed aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitario.

FORNITORI, AUTORIZZAZIONI SANITARIE E PIANI DI AUTOCONTROLLO

- La ditta aggiudicataria sarà la sola responsabile nei confronti dei propri fornitori .
- La ditta aggiudicataria dovrà inoltre esibire la regolare autorizzazione sanitaria ed i piani di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsti dal Decreto Legislativo n. 155/97.

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

- La Ditta aggiudicataria è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al personale impiegato, a terzi, a cose di terzi, nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a dolo o colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, ivi compresi quelli derivanti agli utenti ed a terzi dall'eventuale intossicazione alimentare dovuta a forniture o preparazioni alimentari inidonee.
- Pertanto la Ditta aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, pena la decadenza dell'appalto, dovrà procedere alla stipula di adeguata copertura assicurativa con le caratteristiche previste dalle norme in materia .
- Per quanto non specificato nel presente capitolato si rinvia alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, agli obblighi previsti dalla normativa a carico degli "operatori del settore alimentare", a tutte le norme regolanti la materia oggetto del presente capitolato, nonché alla vigente normativa emanata dalla Regione Sicilia in merito alle mense scolastiche .

TRATTAMENTO DEI DATI

- Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali che verranno forniti dalla Ditta saranno raccolti presso la scuola- Ufficio contabilità - per le finalità di gestione del presente appalto e saranno trattati anche con l'ausilio di strumenti informatici. Il conferimento dei dati è obbligatorio, a pena esclusione dalla procedura. I dati personali saranno oggetto di trattamento, comunicazione e diffusione nei casi e seguendo le modalità consentite dalla Legge. L'interessato gode, comunque, dei diritti di cui
- all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.
- Titolare del trattamento dei dati è l'I.C..
- I trattamenti dei dati saranno improntati a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

SEDI DELLA FORNITURA

- I pasti saranno forniti presso il "Plesso Nuovo" e il Plesso "M. Martorana", secondo calendario o/e disposizioni logistiche da indicare in seguito, in base a calendario attività didattiche (presumibilmente da Marzo a Giugno).

SONO A CARICO DELLA DITTA

Nel rispetto delle indicazioni sopra riportate:

1. Acquisto e gestione delle materie prime.
2. Preparazione e cottura dei pasti nel centro cottura della ditta .
3. Confezionamento degli alimenti.
4. Trasporto dei pasti nei Plessi indicati.
5. Apparecchiatura tavoli nei Plessi Indicati. La ditta è tenuta a fornire, apposta tovaglietta, da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, bicchieri e tovaglioli tutti col sistema a perdere

con la dicitura "per alimenti" e buste grandi per la raccolta differenziata dei rifiuti di plastica, carta e umido.

6. Messa a disposizione di personale addetto al trasporto e distribuzione dei pasti impiegato in numero e professionalità adeguate alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
7. Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato esclusivamente con mezzi che siano in possesso dei requisiti e dell'autocertificazione previsti rispettivamente dagli Artt. 43 - 44 - 45 del D.P.R. 325/80;
8. L'erogazione di eventuali pasti differenziati in caso di alunni intolleranti o per altra motivazione debitamente giustificata.

Nel caso in cui, per improvvisi ed emergenti problemi organizzativi, si dovesse rinviare ad un giorno diverso fissato dal calendario, la Ditta verrà tempestivamente avvisata e si concorderà la modifica del calendario, fermo restando il numero della fornitura;

Il servizio dovrà essere assicurato a partire dalle ore 13.30 sino alle ore 15.30,

La ditta fornitrice nella figura del legale rappresentante, **deve impegnarsi**, pena l'esclusione, a firmare in sede di offerta una dichiarazione contenente:

- i dati amministrativi della società (D.P.R. 28/12/2000 n°445 e successive modifiche ed integrazioni);
- eventuali certificazioni di qualità (UNI EN ISO 9001 o VISION 2000, piano di autocontrollo di qualità redatto secondo il sistema HACCP oppure altra certificazione equivalente relativa ai servizi di ristorazione collettiva);
- certificazione del mezzo di trasporto;
- dichiarazione di impegnarsi, nella gestione del servizio mensa, qualora dovesse risultare aggiudicataria dell'appalto, a rispettare le disposizioni in materia di sicurezza previste dal D.Lvo 26.5.1997 n° 155 e di contratti di lavoro dipendente, in ogni loro aspetto;
- dichiarazione di possedere attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi dell'art.43 D.P.R. 327/80 e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere;
- dichiarazione di aver espletato il servizio per almeno 1 anno dalla data del presente bando, nel settore della refezione scolastica;
- dichiarazione che i pasti forniti sono rispondenti alla vigente normativa in materia di mense scolastiche ;
- dichiarazione che i generi alimentari sono di prima scelta, sani, genuini, esenti da additivi coloranti e conservanti vietati dalla legge.
- dichiarazione dell'osservanza delle disposizioni previste nel presente capitolato.

Alla dichiarazione andrà allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante.

Si rende noto, inoltre, che:

- l'Offerta dovrà avere una validità minima di 90 giorni;
- il preventivo dovrà essere elaborato UNICAMENTE tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione del prezzo del pasto singolo comprensivo di I.V.A.;
- nei limiti previsti dalla legge, l'Istituto, sulla base della disponibilità finanziaria o per altre cause, può chiedere l'integrazione della fornitura, sulla base dei **prezzi unitari** previsti in offerta, può diminuire il numero dei prodotti richiesti o eliminarne alcuni;
- l'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi /offerte presentati;

- alla ricezione delle offerte entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparato delle offerte stesse. E' facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente la prova di quanto offerto e/o ulteriori chiarimenti per permettere un giudizio di rispondenza in relazione ai prodotti richiesti;
- l'offerta è impegnativa per la Ditta ma non lo è per l'Istituzione Scolastica che, a suo insindacabile giudizio, potrà annullare la gara ed eventualmente ripeterla;
- la ditta che intende partecipare alla gara potrà, previo appuntamento, fare visita di sopralluogo c/o le sedi di questa Istituzione nella quale sarà erogato il servizio mensa;
- l'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di singola offerta;
- il pagamento della fornitura potrà avvenire a mezzo bonifico bancario a finanziamento ottenuto da parte del Ministero;
- è vietata all'impresa aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura;
- nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali;
- l'Istituzione Scolastica si impegna a raccogliere e trattare i dati per finalità connesse allo svolgimento delle attività istituzionali, in particolare per tutti gli adempimenti relativi alla piena attuazione del rapporto.

Le ditte interessate dovranno attenersi scrupolosamente a quanto richiesto e far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura in busta chiusa e sigillata, **entro e non oltre le ore 12,00 del 21/02/2009**, mediante plico consegnato con raccomandata A/R, o a mezzo corriere autorizzato o a mano, presso l'ufficio di segreteria e riportante la dicitura **"OFFERTA FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA PON F1"** (non fa fede la data del timbro postale).

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio del G.O.P. dell'Istituzione Scolastica, sulla base di considerazioni di ordine tecnico, economico e di rispondenza alle esigenze didattiche e funzionali.

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta, una volta espletata la gara, l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, chiedendo, altresì, la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto, da inviare entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione.

Nella data che verrà fissata dalla scuola si provvederà alla stipula del contratto di appalto.

Il Dirigente Scolastico
Carmela De Marco